



MASSERIA NINNI®

NABÍCA

PRIMITIVO IN PUREZZA
ROSATO PUGLIA I.G.P.



Nabíca è un vino rosato che nasce da uve in purezza della varietà «Primitivo» coltivate in azienda da agricoltura biologica.

ASPETTO si caratterizza per il color rosa tenue con riflessi violacei grazie al perfetto equilibrio di estrazione della quantità di colore dalle uve.

OLFATTO si percepiscono in modo imponente note floreali di petalo di rosa e ginestra, ben accompagnate da sentori di frutta fresca, fragoline e agrumi.

GUSTO fresco e sapido equilibrato conferma pienamente le sensazioni olfattive e lascia un delicato retrogusto fruttato di mela verde matura.

È dotato di una buona acidità perfettamente bilanciata da un'elevata mineralità - espressione tipica del terroir in cui nasce - caratteristiche che donano freschezza e piacevolezza.

ZONA DI PRODUZIONE Puglia, Gioia del Colle, Masseria Ninni

AGRICOLTURA BIOLOGICA operatore controllato n. 3643 da organismo di controllo ICEA IT BIO 006 autorizzato dal Masaf

TERROIR calcareo con notevole presenza di scheletro

ALTIMETRIA 400 - 450 m s.l.m.

VITIGNO primitivo di età inferiore ai 10 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO spalliera con potatura guyot

PRODUZIONE UVE PER ETTARO kg 6.000 - 7.000

VENDEMMIA prima decade di settembre

VINIFICAZIONE estrazione del solo mosto fiore, illimpidimento statico a bassa temperatura per 24h, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, batonnage 1-2 mesi, affinamento in acciaio 1-2 mesi

PRODUZIONE 1.800 bottiglie per anno

GRADAZIONE annata 2022 11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6° - 8°

MASSERIA NINNI - S.S. 100, KM. 45, 70023 GIOIA DEL COLLE (BA) - ITALIA

WWW.MASSERIANINNI.IT | INFO@MASSERIANINNI.IT